

„Die Scholle" erscheint jeden Sonntag. Schluß der Inseraten-Annahme Mittwoch früh. — Nachdruck aller Artikel, auch auszugsweise, verboten.

Anzeigenpreis: Polen und Danzig die einspaltige Millimeterzeile 15 Groschen, im Reklameteil 125 Groschen. Deutschland 10 bzw. 70 Gold-Pfennige.

Nr. 36 Bromberg, den 13. September 1936

Heilende Pflänzlein für die Hausapotheke.

Gute und giftige Kräuter im heimischen Walde.

Die Hausapotheke unserer Großmutter war reich gefüllt mit Kräutern und Tees aller Art, und wenn von den Hausgenossen jemand krank wurde, dann holte sie eines dieser altbewährten Mittelchen hervor, braute einen Trunk, der, wie sie fest überzeugt war, besser über das Übel hinweghelfen mußte, als der Arzt und alle Medikamente, die man beim Apotheker für teures Geld erstehen konnte.

Die Großmutter war eben noch enger mit jenen Zeiten verknüpft, als es in weiten Gebieten des flachen Landes nicht so einfach war, schnell einen Arzt zu erreichen und wo das Mißtrauen zu der Kunst der edlen Jünger Äskulaps wohl auch nicht so unbegründet gewesen sein mag. Man war also darauf angewiesen, sich selbst zu helfen.

Wie sich aber die Zeiten inzwischen in dieser Beziehung auch geändert haben mögen — ganz unrecht hatte die alte Großmutter mit ihrem Glauben an ihre Kräuterchen gewiß nicht. In den Feldern und Wäldern unseres Vaterlandes wächst wirklich manches Pflänzchen, das, oft bei ganz unscheinbarem Äußeren, eine große Heilwirkung in sich birgt. Jede Hausfrau sollte, soweit sie dazu irgend Gelegenheit hat, es nicht versäumen, diese Heilkräuter während der Sommermonate einzusammeln. Sie bringt damit einen großen Schatz mit nach Hause und braucht überdies nicht einmal Geld dafür auszugeben.

Brombeeren, Walderdbeeren und Waldhimbeeren, Lindenblüten und Flieder sie alle geben einen guten Tee, der bei Erkältungen mit Erfolg angewendet werden kann. Kamille wieder kann bei Magenverstimmungen helfen, besonders, wo ganz kleine Kinder im Hause sind, dürfte sie nie in der Hausapotheke fehlen. Alle diese Dinge, können, wie gesagt, von der Hausfrau selbst im Freien gepflückt werden. Beim Pflücken ist darauf zu achten, daß man es möglichst nicht in unmittelbarer Nachbarschaft verkehrsreicher Straßen vornimmt, damit die Blüten und Blätter nicht eingestaubt sind. Zu Hause werden dann die mitgebrachten Sachen auf einem sauberen weißen Papier zum Trocknen ausgebreitet. Das Trocknen nimmt man dann aber nicht in der Sonne, sondern auf einer warmen Herdstelle vor. Diese Streifzüge durch Wald und Feld werden der Hausfrau bald zu einem ganz besonderen Vergnügen und zu einer Erholung werden. Sie kann auch gut ihre Kinder mitnehmen und sich von ihnen beim Sammeln helfen lassen. Dabei kann sie auch auf eine angenehme Weise die botanischen Kenntnisse ihrer Kleinen bereichern und ihre Beobachtungsgabe schärfen. Sie wird aber auch Gelegenheit finden, die Kinder vor den Giftpflanzen unserer Pflanzenwelt zu warnen. Dies aber ist sehr wichtig, denn es kommt leider noch immer nicht selten vor, daß Kinder, unbekannt mit den Gefahren, die ihnen von den lieblichen Kindern der Flora drohen, Vergiftungserkrankungen davontragen.

Denn neben den heilkräftigen Kräutern stehen in unseren Wäldern und Feldern auch manche giftigen Pflanzen, die, wenn man nicht vorsichtig mit ihnen umgeht, oft schwere Erkrankungen, ja selbst den Tod zur Folge haben können.

Da ist zunächst der rote Fingerhut, er wächst wild im Walde, wird aber häufig in Gärten angepflanzt. Alle Teile dieser Pflanze sind giftig, man warne also die Kinder davor, ihn zu brechen. Ebenso anziehend ist der blaue Eisenhut. Er prangt in dunkelvioletter Blüte und wächst wild auf hohen Gebirgen, ist aber ebenfalls als Zierpflanze in unseren Gärten zu finden. Sein Gift wirkt so heftig, das schon ein Gramm genügt, um einen Menschen binnen einer halben Stunde zu töten. An Abhängen und steinigen Triften wächst weiter die tückische Nieswurz. Ihr starkes Gift beeinflußt vorzugsweise die Herztätigkeit. Am bekanntesten ist wohl der Wasserschierling. Die meisten Kinder nehmen sich vor dem gelben Milchsaft, den der Wurzelstock enthält, schon von selbst in acht. Die Wirkung dieses Saftes ist sehr stark. Jene, die davon genossen haben, fallen in Krämpfe, während ihnen das Blut aus den Ohren dringt. Hauptsächlich auf das Nervensystem wirkt ferner der Giftstoff des gefleckten Schierlings. Er lähmt zuerst die Bewegungs- und später auch die Empfindungsnerven. Bei sofortiger Anwendung von Gegenmitteln können die Erkrankten oft vom Tode gerettet werden, haben aber meist ihre Gesundheit verloren und behalten ein beständiges Zittern der Gliedmaßen bei.

Stechapfel und schwarzes Bilsenkraut enthalten den gleichen Giftstoff, das Daturin. Die Vergifteten fallen in eine Art Wahnsinn, führen irre Reden und schlafen ein, sobald sie sich ausgetobt haben. Werden sofort Gegenmittel angewandt, so ist eine allmähliche Besserung möglich, allerdings nur bei kräftigen Naturen. Zarte Kinder können schon durch den Genuß von fünfzehn der kleinen Samenkörner des Stechapfels getötet werden. Auch vor dem Knabenkraut, daß so häufig mit dem Wasser- und Quellen-Ehrenpreis verwechselt wird, soll man Kinder warnen. Sein Gift wirkt besonders heftig auf Magen und Darm. Auch der von den Landleuten vielfach in gedörrtem Zustande als Nahrungsmittel verwendete Aronstab, den man in feuchten, sumpfigen Waldungen findet, ist in seiner frischen Wurzel giftig. Am gefährlichsten ist das Gift der Tollkirsche, das Atropin. Ahnungslos pflücken die Kinder die verlockenden Beeren, essen davon und sind, wenn auch nicht gleich zum Tode, so doch oft zu dauerndem Siechtum verurteilt. Besonders stark leidet die Sehkraft unter diesem Gift.

Landwirtschaft.

Unser Landbau im September.

Kaum sind die letzten Getreidearten, Hirse und Buchweizen geerntet, so beginnt schon die neue Saatzeit. Mit Raps, Rübsen und Wintergerste fängt es an und zu Roggen soll auch schon zu Beginn des Monats gepflügt werden, damit die Bestellung selbst in abgelagertem Boden geschieht.

Das ist eine Hauptforderung gegen die leider auf Sandböden noch so häufig verstoßen wird. Das Samenkorn hat dann kein ruhiges Keimbett, weil sich das Erdgefüge dauernd setzt, und außerdem dringen Drillmaschine und Saategge zu tief ein, so daß das Roggenkorn nicht — wie es sein soll — 1—2 Zentimeter tief, sondern 3—5 Zentimeter nach unten kommt. Die Folgen sind dann schwaches, ungleiches Auflaufen und starke Auswinterungsverluste.

Wenn auch Versuche ergeben haben, daß der Stallmist zu Hackfrüchten viel besser lohnt als zur Winterung, so hat der Bauer gar keine Wahl, wenn die Düngerstätte entlastet werden muß. Alle armen Böden nehmen ja eine Zufuhr organischer Massen niemals übel, sie erwärmen sich dadurch und es kann hier in niedrigen Lagen noch Ende Oktober gedrillt werden. Man ringele dann aber solche späten Saatschläge, damit die Frostgefahr verringert wird.

*

Zwischendurch soll aber auch die Grummeternte bewältigt werden, und das geht selten so glatt wie beim ersten Schnitt. Gegen 10 Uhr ist erst der Tau abgetrocknet und um 18 Uhr müssen schon wieder die Nachthaufen gesetzt sein. Da ist es ein wahres Glück, daß in den letzten Jahren Trockengerüste auch bei der herbstlichen Wiesenarbeit mehr und mehr aufkommen, denn die vorhandenen Siloräume würden doch nicht ausreichen, und an etwaige Braunheubereitung denkt, der großen Nährstoffverluste wegen, niemand mehr.

Im September beginnt, um das Arbeitsmaß voll zu machen, noch das Aufnehmen der Spätkartoffeln. Wenn irgend möglich, lasse man sie an Ort und Stelle abtrocknen. Dann verdunstet die anhaftende Feuchtigkeit, die Erde fällt ab und die Schale kann verkorken. Solche Ware hält sich noch einmal so gut im Winterlager . . . li.

*

Die „schwarz-gelbe" Gefahr.

Diese Gefahr hat nichts mit Negern oder Japanern zu tun, überhaupt nichts mit Menschen, sondern mit dem 1 Zentimeter langen Kartoffelkäfer, der auf seinem gewölbten Rücken gelbe Flügeldecken mit 10 schwarzen Längsstreifen besitzt. Und die rote bis orangegelbe Larve hat an jeder Seite ihres 1,5 Zentimeter langen, nach hinten stark verdickten Leibes eine Doppelreihe von kleinen schwarzen Wärzchen. —

Der Käfer ist sehr gefräßig, flugtüchtig und kann sich in einem Sommer auf 30 Millionen Stück vermehren, die zu ihrer Entwicklung eine Fläche von 2½ Hektar Kartoffeln kahlfressen. Aber auch der Gärtner fürchtet den Kartoffelkäfer, weil er den Handel mit Erdbeeren, Knollen, Zwiebeln und Frühgemüsen bedroht. Schon eine Ausfuhrsperre kann dem Befallsgebiet empfindlich schaden, denn nicht nur wir Inländer wollen dann eine Weiterverbreitung verhindern, sondern auch andere Staaten eine Einschleppung . . . Jeder Deutsche muß also jedes Kartoffelfeld, an dem er vorbeigeht, daraufhin beobachten!

Diplomlandwirt Lie.

Geflügelzucht.

Unser Hausgeflügel im September.

Der September ist in mancher Hinsicht auch für den Geflügelzüchter der Erntemonat. Die Saat, die er im Frühjahr gesäet hat, reift jetzt heran. Das Junggeflügel ist soweit herangewachsen, daß nun die endgültige Ausmusterung stattfinden kann. Unter Berücksichtigung der Platz- und Futterverhältnisse ist alles Minderwertige und Überflüssige auszuscheiden. Nur soviele Tiere sind in den Winter zu nehmen, wie man angemessen unterbringen und sachgemäß pflegen kann. Auch die älteren Tiere sind jetzt einer Musterung zu unterziehen. Nur vollwertige, gesunde und kräftige Tiere gehören in den Zuchtstamm. Wer ihn durch Zukauf ergänzen will für den ist jetzt die beste Zeit.

Aber man kaufe nur von anerkannten, reellen Züchtern!

Nach der Ankunft sind die Neulinge nicht sogleich mit den Tieren des eigenen Bestandes zu vereinigen, sondern erst einige Tage gesondert zu halten, um sie auf ihren Gesundheitszustand zu beobachten. Möglichst lasse man sich auch die Fütterungsweise des Züchters bekanntgeben und gewöhne die neu zugekauften Tiere erst allmählich an seine eigene Fütterungsart. — Der September ist auch der Monat, in dem durchweg die Mauser stattfindet. Während dieser Zeit sind die Tiere besonders gut zu pflegen. Mit allen Mitteln hat der Züchter dafür zu sorgen, daß die Tiere baldmöglichst ihr Winterkleid bekommen. Was nur irgend zur Federbildung dient, ist zu verabreichen. Dahin gehört: frisches Knochenschrot, phosphorsaurer Kalk, Garnelen, gehäckselte Brennesseln, Löwenzahn, überhaupt viel Grünes Weiter sind die mausernden Tiere möglichst trocken und warm zu halten. Bei rauhem Wetter und Regen ist ihnen ausgiebige Beschäftigung im Scharraum zu geben. — Wem es möglich ist, der bringe seine Tiere auf die Stoppelfelder. Dadurch spart man nicht nur ganz bedeutend an Futter, sondern die Tiere gedeihen hier auch durch das Aufnehmen vieler Würmer und Insekten besonders gut. Jetzt ist ferner die geeignetste Zeit, Ställe, Aufenthaltsräume und Ausläufe zu reinigen, damit die Tiere möglichst ungeziefferfrei in den Winter kommen.

*

Für Puten, Gänse und Enten gibt es keine bessere Freimast, als das Austreiben auf die Stoppelfelder. Die Tiere werden abends mit gefülltem Kropf nach Hause kommen, so daß eine Fütterung aus der Hand kaum nötig wird. Eine geringe Gabe eines gern gefressenen Futters ist aber wegen des pünktlichen Nachhausekommens doch anzuraten. Mastenten entzieht man zweckmäßig das Schwimmwasser.

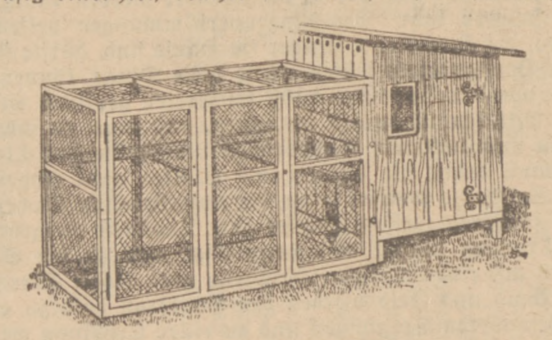
*

Die Tauben sind möglichst zum Feldern anzuhalten. Die in Volieren gehaltenen Tiere sind kräftig zu füttern; auch sie stehen in der Mauser und bedürfen der Kräftigung, damit sie für die kommende Zuchtperiode wieder leistungsfähig sind. Die Brut ist beendet. Etwaige Gelege nehme man jetzt fort, um die Tiere nicht unnötig zu schwächen. Eine Ruhepause haben alle nötig. Auch der Taubenschlag ist vor Eintritt des Winters gründlich zu reinigen. Sch.

*

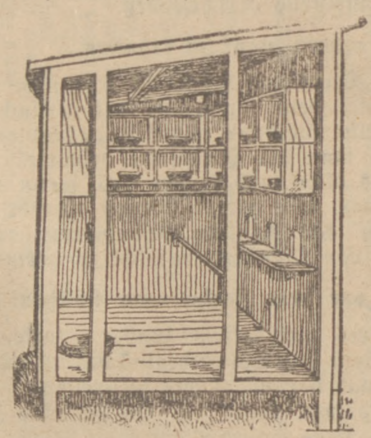
Taubenhaus und Flugkäfig.

Der Rassetaubenzüchter ist bei der Haltung teurer Zuchttiere auf den Flugkäfig angewiesen, weil dadurch Verlusten am ehesten vorgebeugt werden kann. Wer sich einen Flugkäfig einrichtet, beachte vor allem, daß dieser möglichst



groß ist, damit die Tiere die Flugfähigkeit, die bei den schweren Rassen ohnedies geringer ist, nicht vollständig einbüßen. An den Flugkäfig soll sich das Taubenhaus mit den Nestern anschließen, das Zugang für den Züchter haben soll, damit dieser die Bruten überwachen kann. Für ausreichende Durchlüftung und Belichtung ist durch Fenster und Luftlöcher zu sorgen. Die Größe des Hauses richtet sich nach dem Umfange der Zucht und den besonderen Ver-

hältnissen. Jedenfalls ist vor zu engen Ställen zu warnen, weil sie bei schlechtem Wetter für mehrere Paare zu wenig Raum bieten. Die Einrichtung des Taubenhauses beschränkt sich auf die Nistkästen, die an den Wänden an-



gebracht sind, sowie auf die Anflugbretter an den Fluglöchern. Boden, Wände und Dach müssen dicht sein, damit weder Zug noch Regen eindringen können. —ei—

Obst- und Gartenbau.

Herbstaufräumungsarbeiten im Garten.

Ein schlechter Gartenliebhaber ist, wer nach der Ernte seinen Garten verläßt, ohne noch einmal gründlich aufzuräumen. Mannigfaltiger Art sind diese Aufräumungsarbeiten, gilt es doch, schon wieder für das nächste Jahr zu sorgen. Mit Ausnahme des Rosen- und Grünkohles sind alle Beete abgeerntet. Die Ernterückstände müssen untergegraben oder entfernt werden. Bei diesen Rückständen soll man aber einen Unterschied zwischen solchen Stoffen machen, die sich leicht zersetzen und untergegraben oder kompostiert werden können, und solchen, die zur Zersetzung längere Jahre benötigen. Zu diesen gehören vor allem die Kohlstrünke, die man am besten in einer besonderen Grube tief untergräbt oder verbrennt. Die Tomaten und Bohnenstangen werden unter dem Schutz des Dachfirstes auf einem leicht zu bauenden Gestell gelagert. Für die Erdbeerpflanzen sind Kiefernnadeln oder Stroh zum Bedecken bei stärkerem Frost bereit zu halten. Ebenso ist dafür zu sorgen, daß genügend Deckmaterial bei den Kohl-, Kartoffel- und Rübenmieten lagert. Alles Land aber, das frei ist, muß unbedingt umgegraben werden. Es kommt hier beim Graben nicht darauf an, daß das Land möglichst gleichmäßig daliegt, sondern in groben Schollen, denn dadurch entstehen große Hohlräume im Boden, durch die der Frost, der ein guter Bodenlockerer ist, tiefer eindringen kann. Beim Umgraben können wir auch auf schwerem Boden Dung mit einbringen, besonders für die Gemüsearten, die frischen Dung nicht lieben. Auf leichten Böden empfiehlt es sich aber (wegen des schnellen Zersetzens der Dungstoffe), mit der Düngung bis zum Frühjahr zu warten.

Im Obstgarten gibt es ebenfalls noch viel Aufräumungsarbeiten, hier muß auch alles umgegraben werden. Da aber in diesem Jahr viele Krankheiten die Blätter befielen, empfiehlt es sich, daß man dort, wo besonders starker Befall war (z. B. Blattkräuselkrankheit der Pfirsiche), die Blätter abharkt und verbrennt, um der Krankheit im nächsten Jahr vorzubeugen. Daß madige, verkrüppelte und mit allen möglichen Pilzkrankheiten behaftete Fruchtmumien nicht auf den Bäumen hängen bleiben dürfen, sollte eine Selbstverständlichkeit sein, die man eigentlich nicht mehr zu erwähnen brauchte. Junge Bäume werden bei Schneewetter sehr gern von Hasen, Kaninchen und Rehen angenagt. Dort, wo keine feste Umzäunung ist, sollte man Drahthosen oder Dornengestrüpp um die Stämme legen. Besondere Aufmerksamkeit wende man auch dem Ziergarten zu. Es ist nicht angängig, daß Blütenstengel bis zum nächsten Frühjahr stehen bleiben und als Zeichen von Unordentlichkeit im Winter aus dem Schnee ragen. Empfindliche Stauden sind mit Tannenreisig abzudecken, Rosen anzuhäufeln, Rosenstämme besonders gut zu schützen. Im Winter wird es niemandem einfallen, sich ins Freie zu setzen, leider bleiben aber des öfteren Bänke, Stühle und Tische draußen stehen! Ein trockener Aufbewahrungsort verlängert aber die Brauchbarkeit der Gartengeräte ganz außerordentlich. „Rast' ich, so rost' ich" heißt ein altes Sprichwort; dies gilt besonders für unsere Geräte im Winter. Metallteile sind zuerst gründlich zu säubern und dann einzufetten. Wenn in der Geschirrkammer Ordnung und Sauberkeit herrscht, dann weiß man, daß auch der übrige Garten in guter Pflege ist. Besonders erinnert werden soll hier noch an die Reinigung des Gartenschlauches: vor allem soll kein Tröpfchen Wasser im Schlauchinnern haften bleiben, da sonst im nächsten Jahr an dieser Stelle der Schlauch leicht reißt. Wichtig ist auch noch, daß die Schläuche so aufgehängt werden, daß keine Knickung entsteht.

*

Der Gemüsegarten im September.

Jetzt werden die letzten Aussaaten gemacht. Sie bestehen aus Schwarzwurzeln, Wintersalat, Spinat, Mangold und Radieschen. Zu pflanzen sind: Knoblauch, Perlzwiebeln und Schalotten. Küchenkräuter werden geteilt, Endivien gebleicht, Raupen abgelesen und die Überwinterungsräume vorbereitet. Was haltbar sein soll, darf nun nicht mehr gejaucht werden, auch ist übermäßiges Gießen zu vermeiden.

Der Dauerkampf gegen die Samenunkräuter tritt jetzt in sein stärkstes Stadium. Wer unterliegt, hat seinen Garten auf Jahre minderwertig gemacht. Das darf in der heutigen Zeit stärkster Anspannung aller Kräfte nicht vorkommen!

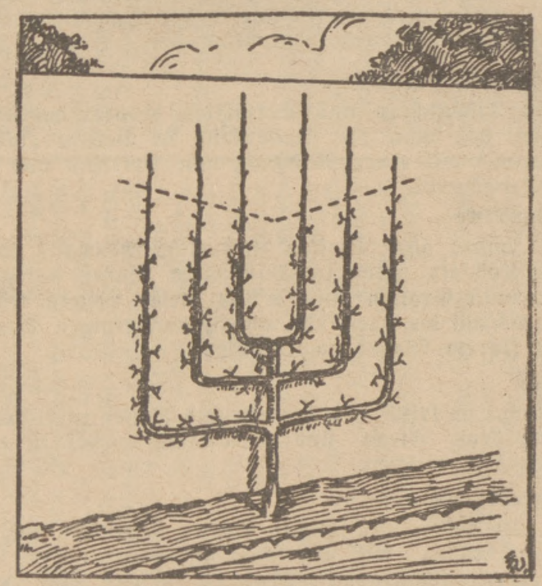
Umgekehrt: man macht aus der Not eine Tugend, indem man allen organischen Abfall mit Branntkalk kompostiert und dadurch wertvolle Pflanzennahrung gewinnt. Also in jedem Herbst entsteht ein neuer Komposthaufen. i.

*

Der Formbaum mit senkrechten Astpaaren.

Die einfachste Spalierform ist der senkrechte Schnurbaum. Gewissermaßen als doppelten senkrechten Schnurbaum kann man die U-Form bezeichnen.

Noch schwieriger sind natürlich größere Baumformen mit mehreren Astpaaren zu behandeln, die man früher nach einem französischen Obstzüchter Verrier „Verrierpalmetten" nannte. Heute sagt man besser gut deutsch: Wandbaum mit senkrechten Ästen. Kurz sei hier erwähnt, daß man bei den Wandbäumen solche mit schrägen und solche mit senk-



rechten Ästen unterscheidet. Letztere sind vorzuziehen, weil sie in der einmal erzogenen Form leichter in ordnungsgemäßem Schnitt zu halten sind und weil sie neben ihrem Schmuckwert eine Wandfläche wirklich wirtschaftlich ausnutzen.

Grundsätzlich muß nach gewonnenen Erfahrungen geraten werden, die U-Form oder den Wandbaum mit vier Ästen (also zwei Astpaaren) zu bevorzugen. Keinesfalls gehe man über drei Paare (also insgesamt sechs Äste) hin-

aus. Bäume mit ungerader Astzahl lasse man sich nicht aufreden. Sie entsprechen nicht den Richtlinien der Fachgruppe „Baumschulen" und erhalten auch nicht das Markenschild für deutsche Baumschulware.

Der Abstand der einzelnen Äste beträgt laut Vorschrift 40 Zentimeter, weil sich der früher übliche Abstand von 30 Zentimetern unter deutschen Klimaverhältnissen als zu klein erwies.

Wandbäume der beschriebenen Art können auch an ein freistehendes Spalier gepflanzt werden, wo ebenfalls jeder Ast die vorgeschriebene Spalierlatte hat.

Ohne einen geregelten Sommer- und Winterschnitt sind alle Formbäume ein Unding. Wer den Schnitt nicht versteht oder keine Zeit dazu hat, muß diese Arbeiten dem erfahrenen Fachmann übertragen, oder er läßt die Finger von solchen schwierigen Baumformen.

Hinsichtlich der Behandlung der Leitäste sei noch darauf hingewiesen, daß diese nur im Winter zurückgeschnitten werden und dann so, daß die Rückschnittstelle nach der Mitte zu abfällt. Das ist nötig, weil die äußeren Äste den Nahrungssaft auf dem längsten Wege erhalten. Schneidet man anders, so gewinnt das innere U einen Vorsprung, während die anderen Äste immer mehr zurückbleiben. Die Form käme dann aus dem Gleichgewicht.

Gartenbauinspektor K.

Für Haus und Herd.

Praktische Winke.

Das Füllen von Betten.

Ein einfaches Verfahren zum Schütten der Bettfedern. Wenn man Bettfedern in die Inletts füllt, so nehme man das zu füllende Stück, sei es ein Kopfkissen oder ein Oberbett, und trenne es ein wenig auf, ungefähr 25 Zentimeter, oder lasse es gleich beim Nähen offen, dann nehme man das andere Stück, in dem sich die Federn befinden, und trenne es genau so weit auf, wie das vorige Stück. Hierauf näht man beide Teile, den leeren und den vollen, mit großen Stichen zusammen. Durch Schütteln füllt sich dann das leere Stück sehr schnell, und es fliegen keine Federn umher. Nachher trennt man die Teile wieder auseinander und näht das gefüllte Stück entsprechend zu.

Das Durchstoßen der Wachstuchdecken

an den Tischecken wird dadurch vermieden, daß man die vier Enden des Tisches zunächst mit einem weichen Stoff bespannt. Dieser Stoffüberzug kann angeklebt werden. Das so unschön wirkende Abblättern der Wachstuchmasse an den Ecken wird hierdurch sicher vermieden.

Flecke von Fleischbrühe

sind aus Tischtüchern und Servietten bequem dadurch zu entfernen, daß man die Fleckenteile in Benzin eintaucht und hiernach mit einer Mischung von Spiritus und Salmiakgeist nachreibt.

Grünspanflecke

entfernt man aus Stoffen mit einer Mischung von 10 Gramm Kochsalz, gelöst in 25 Gramm Wasser mit einem Zusatz von 5 Gramm Essig. Von dieser Lösung träufelt man etwas auf die Fleckstelle, um sie nach einigen Minuten gut mit klarem Wasser nachzuspülen.

Blutflecke

sind, solange sie frisch sind, bequem mit Wasser zu entfernen. Hartgewordene Flecke sind zweckmäßig vorher in etwas Sodalösung zu weichen.

Maschinenölflecke

werden am besten mit frischer Butter bestrichen und nach einigen Stunden mit einem zusammengefaltenen Löschpapier bedeckt und warmen Eisen überbügelt. Die zurückbleibende Fleckstelle ist dann bequem mit Benzin zu beseitigen.

Trübe Gläser zu reinigen.

Wenn Gläser ihr gutes Aussehen eingebüßt haben, erhalten sie ihren alten Glanz wieder, wenn man sie mit einer Pottaschelösung füllt, der man einen Teil Salmiakgeist hinzugesetzt hat und sie hiermit längere Zeit stehen läßt. Dann werden sie gründlich in üblicher Weise blank poliert.

Reinigung von Porzellanteekannen.

Die häßlichen braunen Flecke in der Porzellanteekanne lassen sich, natürlich wenn sie alt sind, sehr schnell entfernen. Man versuche Essig und Salz und reibe tüchtig damit, die Flecke werden meistens verschwinden.

Herd- und Ofentüren blank zu erhalten.

Herd- und Ofentüren lassen sich sehr schön schwarz und blank erhalten, wenn man sie mit geräucherten Speckschwarten einreibt und dann mit Zeitungspapier nachpoliert. Ebenso kann man die Herdplatte behandeln. Gaskocher sehen besonders blank und sauber aus, wenn man sie nach jedem Gebrauch mit fettem Papier abreibt. Man vermeidet dadurch das häßliche Beschmieren der Hände, das beim Gebrauch von Ofenschmiere nicht zu vermeiden ist.

Einmachgläser vor dem Zerspringen schützen!

Man legt ein mit kaltem Wasser angefeuchtetes Tuch auf den Tisch, stellt das Einmacheglas darauf und schlägt das Tuch unten etwas herum. Ohne befürchten zu müssen, daß das Glas zerspringt, kann nun das gekochte Obst hineingefüllt werden. Eine zweite Möglichkeit ist, die Flasche oder das Glas schon einige Zeit vorher in warmes Wasser zu stellen und auch während des Einfüllens darin stehen zu lassen, doch so, daß sich nicht mehrere Gläser berühren. Auch darf man sie nachher, bevor sie abgekühlt sind, nicht auf kalten Stein oder Eisen stellen, sondern nur auf Holz.

Wie verhindert man das Schimmeln eingemachter Früchte?

Sobald die gefüllten Gläser abgekühlt und mit Rum- oder Salizylpapier bedeckt sind, wischt man mit einem sauberen Tuch die Ränder trocken ab. Von weißem Seidenpapier werden passende runde Blättchen geschnitten, der Rand des Glases wird mit Eiweiß bestrichen und ein weißes Blättchen darauf geklebt. Dies wiederholt man auf demselben Glase etwa dreimal, so daß die Blättchen fest übereinander liegen. Ist man mit allen Gläsern auf diese Weise fertig, so werden sie wie gewöhnlich fest mit angefeuchtetem Pergamentpapier oder mit Cellophan zugebunden.

*

Gebratenes Rebhuhn.

Die Rebhühner werden genau wie anderes Geflügel, vorbereitet. Man zerläßt nun in einer Kasserolle Butter, legt die Rebhühner hinein und läßt sie auf der Brust gelbbraun braten. Dann kommen sie, auf dem Rücken liegend, zum Garbraten in den Ofen. Das fleißige Begießen darf nicht versäumt werden. Sehr gut schmecken die Hühner, wenn man, nachdem sie in der Kasserolle, wie beschrieben, recht bräunlich gebraten sind, etwas saure Sahne hinzufügt und sie dann erst in den Ofen gibt. Der Bratensatz von den mit Sahne gebratenen Rebhühnern wird mit etwas frischer Sahne losgekocht, durch ein Sieb gegossen und als Sauce verwandt.

Warme Pastete von Rebhühnern.

Die Rebhühner, die man wie zum Braten vorbereitet hat, werden gespickt und im Ofen halb gargekocht und nachdem sie erkaltet sind, in Stücke zerlegt. Inzwischen bereitet man eine Farce aus 500 Gramm Kalbfleisch, 500 Gramm magerem Schweinefleisch, das man durch eine Fleischmaschine dreht. 375 Gramm ungeräucherter Speck wird feingehackt. Mit etwas in Stücke geschnittenem Weißbrot wird das Fleisch und der Speck und etwas Wasser auf dem Feuer zusammengerührt. Zuletzt kommen noch zwei ganze Eier hinein. Man läßt den Brei erkalten, dann kommt noch Salz, verschiedenes Gewürz und einige Eidotter darunter. Dies alles wird gut vermischt und durch ein Sieb gestrichen. Inzwischen hat man ein Pastetenteig abgebacken. Dieser wird zuerst mit etwas Farce bestrichen, dann kommt ein Teil des Fleisches darauf, einige geschnittene Trüffel, dann wieder Farce, Fleisch und Trüffel, bis die Form etwa bis einen Finger breit vom Rade angefüllt ist. Die letzte Schicht bildet die Farce. Dann legt man auf die Pastete Speckscheiben, deckt Papier darüber und bäckt sie in einem mäßig heißen Ofen 1 bis 1½ Stunden, beim Anrichten entfernt man den Speck.

Verantwortlicher Redakteur für den redaktionellen Teil: Arno Ströse; für Anzeigen und Reklamen: Edmund Przygodzki; Druck und Verlag von A. Dittmann T. z o. p., sämtlich in Bromberg.